

Spruiten met aardappel-knolselderij gratin



Ingrediënten: (12 personen)

- 1 kg spruiten
- 1 knolselderij
- 1 kg. aardappels
- 4 teentjes knoflook
- snuf nootmuskaat
- 100 gr. geraspte oude kaas
- 2 eieren
- ¼ l slagroom
- Zout en peper
- Boter om in te vetten.

Vorbereiding:

Twee pannen water met zout aan de kook brengen. Intussen de knolselderij en de aardappels schillen. De knolselderij in parten snijden en de aardappels in dunne schijfjes snijden. De aardappels en selderij apart ca. 5 minuten koken. Koud spoelen en laten uitlekken.

Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 175C. Een mengsel maken van de uitgeperste knoflook, de nootmuskaat, de geraspte kaas, het losgeklopte ei en de slagroom. De selderij en de aardappels om en om in lagen in een ingevette ovenschaal schikken. Elke laag licht bestrooien met peper en zout en er een deel van het roommengsel over scheppen. De schotel in de oven in ca. 1-1,5 uur laten gaarbakken. De schotel afdekken met aluminiumfolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden.

Een half uur voor het opdienen: Maak de spruiten schoon. Breng water aan de kook, voeg zout toe en kook de spruiten tot ze beetbaar zijn. Giet het water af.

Verdeel de hete spruiten en de gratin over de 12 borden.